

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 31 | Bromberg, den 4. August | 1935

Das Klären des Bienenwachses und die Herstellung eines Wachsbodens.

Von Irene Abraham-Zempelburg.

Es dauert nicht mehr allzu lange und der Zeitpunkt ist da, wo die Imker und Bienenfreunde ihren Immen das letzte Mal in diesem Jahre den Honig entnehmen und die Bienen, wenn es nötig ist, auf frisches Wabenwerk bringen. Letzteres spielt besonders im Stabilbetrieb, d. h. in der Korbbienenzucht, eine äußerst wichtige Rolle. Alle drei Jahre soll das alte Wabenwerk aus den Körben entfernt werden; denn während dieser Zeit sind die Waben schon schwarz geworden, die Königin bestiftet sie nicht mehr gern. Außerdem bildet dieses alte Wabenwerk einen willkommenen Unterschlupf für die Wachsmotte.

Die meisten Mobil-Imker ernten nicht mehr oder auch wohl kaum soviel Wachs, als sie für die Anfertigung von neuen Kunstwaben, die der eigene Betrieb erfordert, benötigen. Sie werden sich also keine Mühe geben, das schon geklärte Wachs noch zu einem schönen Boden zu formen. Will der Imker aber seinen Überschuß an Wachs in den Handel bringen, so wird er, will er einen guten Preis für das Wachs erzielen, einen sauberen Wachsboden von tadellosem Aussehen liefern müssen. Ganz besondere Betonung sei hier auf die Bezeichnung „sauberen" gelegt, da man das Wort „rein", das in diesem Falle landläufig gebraucht wird, zwiefach denken kann: unverfäscht und frei von Fremdkörpern. Von gewissenlosen Händlern werden sehr oft Wachsverfälschungen vorgenommen, weil dem Bienenwachs sehr ähnliche Stoffe, die sie ihm beifügen, erheblich billiger sind. An und für sich ist es sehr schwer, diese Verfälschungen festzustellen. Es seien hier aber einige Kniffe genannt: Etwas Wachs wird zwischen den Fingern so lange geknetet, bis man ein Streichholz damit umkleiden kann. Wenn die Flamme des brennenden Streichholzes den Wachsüberzug erfaßt und man dann ein Knistern vernimmt, dann liegt eine Verfälschung vor, denn reines Bienenwachs verbrennt lautlos.

Eine chemische Prüfungsweise: Verrührt man flüssiges, reines Bienenwachs mit einer Sodalösung, so verseift es, während dieses bei verfälschtem Wachs nicht oder nicht in vollem Umfange eintritt.

Wenn der Imker nun auch den Wachsverfälschungen ziemlich machtlos gegenübersteht, so muß jeder Bienenzüchter wenigstens bestrebt sein, das Wachs im andern Sinne rein zu liefern, d. h. sein Wachs von allen Fremdkörpern, z. B. Bienenleichen, Nymphenhäuten, Holzteilchen, Pollen usw. zu befreien. Die Ausscheidung der Fremdkörper kann nur durch die Verflüssigung des Wachses geschehen.

Zum Schmelzen des Wachses gebrauchen wir ein Gefäß aus Aluminium, Kupfer oder Emaille. Ein Eisentopf darf nicht benutzt werden, da das Wachs, das mit Eisen in Berührung kommt, seine Farbe verliert, es wird grau.

Für die Wachsverarbeitung eignet sich am besten Regenwasser, da es keine Bestandteile enthält, die mit dem Wachs eine Verbindung eingehen könnten und es dadurch in seinem Wert herabsetzen.

Das Wachs, das geklärt werden soll, zerschlägt man in kleine Stücke, damit es schneller schmilzt. Um zu verhindern, daß beim Zerschlagen des Wachses Splitter wegfliegen, steckt man das Wachs in einen Sack und zerschlägt es dann mit einem Holzhammer.

Wir füllen nun den Schmelzkessel zu dreiviertel mit Regenwasser an und legen dann die kleinen Wachsstücke hinein. Auf dem Feuer muß die Wachsmasse ständig gerührt werden. Besteht die Gefahr, daß das Wachs überkochen will, dann nimmt man den Kessel vom Feuer. Niemals darf man Wasser in kochendes Wachs gießen (und umgekehrt kochendes Wachs nicht in Wasser), weil dann durch plötzliche Dampfbildung Explosionen entstehen können. Es muß vermieden werden, das Wachs bis zum Siedepunkt zu erhitzen, da das überhitzte Wachs in der Farbe leidet und brüchig wird. Wenn das Wachs nun flüssig geworden ist, entfernt man schon während des Umrührens die groben Fremdkörper. Man benutzt dazu einen Löffel aus Alluminium, den man kurze Zeit in das flüssige Wachs hält, damit er dessen Wärme annimmt; denn sonst stockt das Wachs infolge der Kälte des Löffels, und die Fremdkörper lassen sich schwer entfernen. Auch der schmutzige Schaum, der sich an der Oberfläche zeigt, wird abgefüllt.

Wenn das Wachs restlos geschmolzen ist, bleibt der Kessel noch kurze Zeit auf dem Feuer stehen. Das Wachs soll nämlich noch möglichst lange dünnflüssig bleiben, damit sich auch die feinsten Fremdkörper abscheiden können. Man entfernt jetzt schnell, bevor das Wachs erkaltet, die Fremdkörper, die leichter sind als das Wachs, von der Oberfläche. Dann verdecken wir den Kessel mit einem passenden Deckel und bringen ihn dorthin, wo das Wachs erkalten soll. Wie schon erwähnt wurde, muß Vorsorge getragen werden, daß diese Erkaltung sehr langsam vor sich geht. Deshalb stellt man den Kessel in ein Faß oder in eine Kiste, die man mit Seegras, Heu, Holzwolle oder Papier ausstopft. Als Wärmeabschluß von oben benutzt man einige zusammengelegte Säcke.

Jetzt muß der Imker seine Neugierde meistern. Nach drei Tagen erst darf er nachsehen, wie ihm der Boden gelungen ist. Nimmt der Imker den Deckel zu früh ab, dann bilden sich infolge der ungleichmäßigen Abkühlung leicht

Risse im Boden, und oft haftet er dann fest am Kesselrand, so daß man ihn nicht aus dem Kessel herausnehmen kann. Tritt dieser Fall ein, dann schlage man ein heißes Tuch um den Kessel und nach kurzer Zeit kann man den Wachsboden mit Leichtigkeit herausnehmen. Unter dem Boden befindet sich nun eine dicke Schmutzschicht. Was weich ist und sich ohne Mühe wegschieben läßt, darf wohl als wachsfrei gelten und ist wertlos. Die etwas härtere Schmutzschicht wird soweit weggeschnitten, bis das reine Wachs erscheint. Der abgeschnittene Bodensatz wird bei Gelegenheit noch einmal in den Sonnenwachsschmelzer gebracht. Manche Hausfrau nimmt diese Abfälle auch zum Feueranzünden oder als ein Mittel, um verglimmendes Feuer damit anzufachen.

Landwirtschaftliches.

Mäht rechtzeitig die Grummetwiesen!

Es muß immer wieder betont werden: Grummetwiesen müssen so früh wie möglich gemäht werden! Das Grummet trocknet umso besser und schneller, je früher im Jahre es gemäht wird. Dann aber treiben frischgemähte Wiesen auch noch einmal kräftig aus und liefern eine sehr ergiebige Herbstweide.

Obst- und Gartenbau.

Der Gemüsegarten im August.

Im August können noch mancherlei Aussaaten vorgenommen werden, z. B. Rapünzchen oder Feldsalat, Karotten, Winterkopfsalat, Spinat fürs nächste Frühjahr, Schwarzwurzeln für zweijährige Kultur und Speiserüben.

Kardonen oder Cardy (spanische Artischocke) und Sommer-Endivien sind durch Zusammenbinden zu bleichen, Stengelsellerie ist zu behäufeln.

Man legt Perlzwiebeln und die Jakobzwiebel. Jetzt kann man auch mehrjährige Gewürzpflanzen teilen und neue Anpflanzungen davon machen. Auf den Gurkenbeeten läßt man die größten und schönsten Früchte zur Samengewinnung ausreifen, um späterhin das Fleisch dieser ausgereiften Früchte zu Senfgurken zu verwenden. — An den Kohlarten sind Raupen und Raupeneier zu vernichten. Im übrigen ist zu hacken und zu gießen.

Ende August kann mit der Neuanlage von Erdbeerpflanzungen begonnen werden, wozu man gut gegrabene und gedüngte Beete in sonniger Lage wählt.

Mehr Beachtung verdienen die rankenlosen Monatserdbeeren „Waldkönig" und „Waldkönigin"; erstere rot, letztere weiß. Ihr Aroma übertrifft das der Walderdbeeren. Wie diese, eignen sich die genannten Sorten auch zur Bowle, als Nachtischfrucht usw. Wer mit den Beeträndern keine Arbeit und nebenbei noch wirtschaftliche Nutzung haben will, tut gut, rankenlose Monatserdbeeren anzupflanzen.

An den Tomatenpflanzen sind die Spitzen der Langtriebe auszuschneiden und die Blätter ein wenig zu stutzen, damit die Sonne an die Früchte herankann und die ganze Kraft der Pflanzen nunmehr in die Früchte geleitet wird.

Bleichsellerie und Porree werden angehäufelt, damit die Stengel bleichen. Gleichzeitig ist zu düngen. Das trifft auch für Rhabarber zu. Dagegen ist bei der Düngung aller anderen Gemüsearten, besonders des Kohls, der überwintert werden soll, Vorsicht geboten. Anfang August kann noch ein freigewordenes Beet mit Herbstrüben besät werden, aber nicht zu dicht. Die Pflege ist die gleiche wie bei anderen Aussaaten. Im Oktober/November sind die Rübchen fertig. Sie lassen sich auch gut einwintern. Am beliebtesten ist das Teltower Rübchen.

Die Ruhezeit, in der der Rhabarber sich nun befindet, gibt die beste Gelegenheit zum Verpflanzen oder zur Neupflanzung; sie ist jetzt besser als im Frühjahr. Die Pflanzen wurzeln jetzt sehr gut ein. Auch die neuen Sproßknospen bilden sich gut für das nächste Frühjahr vor.

Gartenbauinspektor K.

Anspruchsloser Krauskohl.

Der Krauskohl, auch Grünkohl und Winterkohl genannt, macht am wenigsten Anspruch auf guten Boden und gute Lage; er bringt selbst da noch hübsche Ernten, wo die anspruchsvolleren Gemüse versagen. Er gedeiht sogar noch im Schatten. Man kann ihn bis Ende Juli noch immer auf leerwerdende Felder auspflanzen. Am besten wählt man niedrige Arten. Man ißt den Grünkohl gewöhnlich erst nach den ersten Frösten, weil er dann milder geworden ist.

Rasches Abpflücken der Bohnen.

(ho) Sobald die Bohnen genügend Größe erlangt haben, müssen sie gepflückt werden. Bleiben sie lange an den Stangen hängen, so beginnen sie zu reifen und dann läßt die Blüte und das Ansetzen der neuen Bohnen nach. Als Saatbohnen für das nächste Jahr läßt man am besten ein paar Stangen ganz stehen.

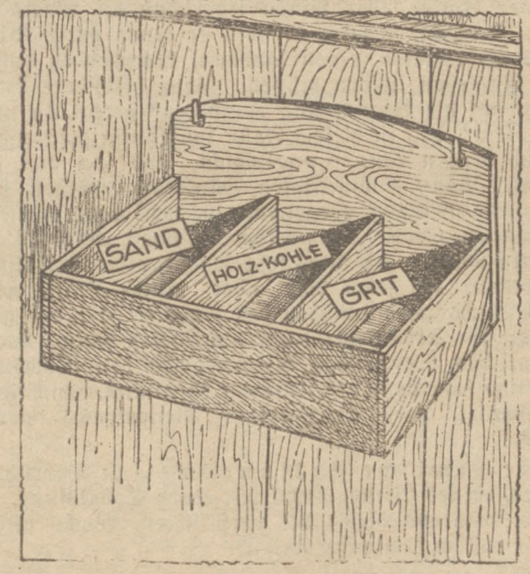
Die dankbare Perlzwiebel.

Die Zucht der Perlzwiebel ist äußerst lohnend und sollte von den Schrebergärtnern mehr betrieben werden, als dies geschieht. Der Anbau ist außerordentlich einfach und wo das Beet einmal im Garten ist, trägt es viele Jahre hindurch ohne Neubearbeitung zufriedenstellende Erträge. Die Perlzwiebel verlangt einen lockeren, humusreichen Gartenboden; wenn dieser nicht von Natur sandhaltig ist, so fügt man ihm etwas Sand zu, gräbt ein paar Mal tüchtig durch und hackt recht fein. Dann vermengt man die sehr kleinen Brutzwiebeln mit einem Teil der Erde vom Beet und streut die Mischung recht gleichmäßig auf das Beet und hackt nochmals über. Die Anlage wird im August oder Anfang September vorgenommen. Wenn Frost eintritt, wird das Beet mit etwas trockenem Laub oder ganz magerem Düngerstroh bedeckt, das im Frühjahr entfernt wird. Im Sommer wird nur mäßig mit der Brause gegossen. Bei der Ernte, die gewöhnlich im August oder Anfang September, je nach der Reife der Zwiebel und dem Gelbwerden des Laubes erfolgt, muß man bemüht sein, nur Zwiebeln von gleicher Größe, und zwar nicht nur zu große, aber auch nicht die ganz kleinen, einzuheimsen.

Geflügelzucht.

Geflügelmineralienkasten.

Der Mineralienkasten ist im Geflügelhof von ganz besonderer Bedeutung. Mancher Züchter stellt die verschiedenen Mineralien den Tieren in alten Kisten auf den Boden. Dies ist nicht immer zweckmäßig, weil der Inhalt herausgescharrt und verschmutzt werden kann. Es ist viel besser, diese sehr notwendigen Zusatzstoffe in einem dreiteiligen Kasten unterzubringen, der im Geflügelhof im Scharraum oder Schuppen an einem Pfosten befestigt wird. Dieser Kasten soll nicht zu groß sein, es genügt eine Länge



von etwa 30 Zentimetern und eine Höhe von etwa 10 Zentimetern, in gleichen Abteilungen, mit einem starken Rückwandbrett. Als Material nimmt man am besten 2 Zentimeter starke Bretter und versieht das ganze mit einem wetterfesten Anstrich. Der Inhalt: Sand, Holzkohle und Grit, braucht nur von Fall zu Fall erneuert zu werden, da die Tiere nur kleine Mengen aufnehmen. Diese Mineralien sind als Aufbaustoffe für das Geflügel sehr wichtig, und der Kasten sollte daher auf keinem Geflügelhof fehlen.

Franzreb.

Viehzucht.

Abgebrochene Hörner beim Rindvieh.

Abgebrochene Hörner beim Rindvieh können wieder zum Anwachsen gebracht werden, sobald der Hornzapfen selber noch festsitzt. Die Splitter werden entfernt, ringsum die Haare sauber weggeschnitten und dann wird das Ganze desinfiziert. Darauf wird das Horn fest angedrückt, und, auf der abgeschorenen Haut beginnend, mit warmem Leim bestrichene Leinwandbinde rings um den Bruch gelegt. Ist aber der Zapfen abgebrochen, so muß das Horn entfernt, die Fläche gereinigt und mit Jodoformleinwand verpackt werden.

*

Warzen an den Zitzen der Kühe.

An den Zitzen der Kühe stellen sich manchmal Warzen ein, die sich aber leicht entfernen lassen, indem man sie nach jedesmaligem Melken mit starker Lösung von gewöhnlichem Alaun wäscht. Dies hat jedoch mehrere Tage hintereinander zu geschehen. Einreibungen mit Speck sollen ebenfalls sehr wirksam sein. Jedenfalls sind diese einfachen Mittel Ätzmitteln, welche häufig Narben hinterlassen, vorzuziehen.

*

Kann der Weidegang für die Ziegen von Schaden sein?

Die Einführung des Weideganges für Ziegen bedeutet eine Rückkehr zur Natur, wofür die Ziege als Tier des Gebirges besonders dankbar ist, denn sie ist das Laufen, Klettern und Springen auf den grünen Matten der Berge gewöhnt. Stallziegen sind an den Aufenthalt draußen nicht mehr gewöhnt und verweichlicht; deshalb kann unter Umständen der Aufenthalt auf der Weide für die Tiere von Schaden sein, und zwar:

1. Wenn die Weide für Ziegen nicht geeignet, also feucht, mit hohem Grundwasserstande oder durch Sinkstoffe von Flüssen bei Überschwemmungen verunreinigt ist. Stark gedüngte Weiden mit zu üppigem Grasbestande sind bei den Ziegen nicht beliebt. Baumgärten mit viel Schattengras haben weniger als Weide, wohl aber als Auslauf Bedeutung, aber nur, wenn die Bäume, besonders die jungen, gut gegen Benagen gesichert sind. Oft ist auch das unter den Bäumen wachsende Gras stark durch den Kot von Hühnern und Blattläusen verschmutzt und kann, soweit es von der Ziege überhaupt gefressen wird, Krankheiten hervorrufen. Man soll sich daher überlegen, ob ein Austreiben der Ziegen in einen Baumgarten, besonders in einen solchen mit vielen und großen Bäumen, nicht besser unterbleibt; jedenfalls darf man den Wert des in solchen Gärten wachsenden Futters nur ganz gering veranschlagen;

2. wenn der Übergang von der Stallhaltung zum Weidegang zu plötzlich und unvermittelt erfolgt und der Aufenthalt der Tiere im Freien gleich zu lange ausgedehnt wird;

3. wenn unfreundliches, trübes, nebeliges, regnerisches Wetter oder Sturm herrschen;

4. wenn die weidenden Tiere durch bissige Hunde gefährdet sind oder sie von der Weide ungehindert auf verkehrsreiche Straßen oder Eisenbahngeleise gelangen können. Ziegen, die getüdert werden, müssen so fest angebunden sein, daß sie sich nicht losreißen können;

5. wenn die Tiere kränklich sind. Man heilt sie deshalb erst im Stalle gründlich aus.

Schr.

*

Die Saanenziege.

Unter den Ziegenrassen nimmt die Saanenziege eine bevorzugte Stellung. Man sorge für tägliche Bewegung im Freien. Da der Hang zur Geselligkeit bei den Ziegen sehr ausgeprägt ist, sollte man stets mehrere Tiere halten oder, wo dies nicht möglich, die Tiere eines Dorfes möglichst zusammen weiden lassen. Man reiche den Tieren öfters reines Trinkwasser und setze diesem etwas Kochsalz zu. Pro Tag und Kopf rechnet man einen Eßlöffel. Zur Zucht empfiehlt sich die Kreuzung von Saanenböcken mit einheimischen Muttertieren.

Der Foxterrier.

Der Foxterrier ist ein stets beweglicher, aufmerksamer und temperamentvoller Hund, der sich als Begleiter allseitiger Beliebtheit erfreut und in Deutschland besonders viele Freunde gefunden hat. In England wird er vorzugsweise als Erdhund zur Fuchsjagd gebraucht; die deutschen Jäger ziehen hierzu den Dachshund vor. So ist es gekommen, daß der Foxterrier bei uns mehr Haus- und Begleithund geworden ist. Die Jagdleidenschaft hat er aber dadurch nicht verloren, denn er ist heute noch scharf auf Katzen, Ratten, Mäuse, Iltisse, Marder, Wiesel und ähnliches Raubzeug, das er aufspürt und verfolgt. Diese Eigenschaft kann ihn sehr nützlich, unter Umständen aber auch unleidlich machen, besonders wenn er sich Übergriffe gegen Nachbars Hühner erlaubt.



Der echte Rassehund ist vorzugsweise weiß, mit schwarzen, gelben und rostbraunen Abzeichen am Kopfe. Charakteristische Merkmale des hochgezüchteten Foxterriers sind die quadratische Form, der harte Körper mit der tiefen Brust, die lange Schulter und der kurze, steile Oberarm, die stichgeraden runden Läufe der Front, die gutentwickelte Hinterhand, die gepackten, sprungfesten, kaum noch hervortretenden Pfoten, der lange Hals und der gestreckte Kopf mit dem kräftigen Fang. Es gibt zwei Arten, die sich nur durch die Behaarung unterscheiden, den glatthaarigen und drahthaarigen Foxterrier. Letzterer hat wegen seiner drahtigen und dichten Behaarung viele Liebhaber gefunden. Als aufmerksamer und anhänglicher Haushund kann der Fox bestens empfohlen werden.

is.

Wann werden die Kaninchen entwöhnt?

Die jungen Kaninchen beginnen nach dem Verlassen des Nestes gleich am Futtermahl der Mutter teilzunehmen. Das kann der Züchter ruhig zugeben, aber er würde falsch handeln, wenn er die Tiere so unterbrächte, daß sie die Muttermilch entbehren müßten. Solche frühen Abgewöhnungen haben leicht Krankheiten oder sogar den Tod der Jungtiere zur Folge. Die achte Lebenswoche ist die besonders kritische Zeit für junge Kaninchen. Dann tritt nämlich meist die erste Haarung ein. Wenn nicht zwingende Gründe es verlangen, lasse der Züchter die Jungen bis zur zehnten Woche bei der Mutter.

Bienenzucht.

Wenn die Bienen stechlustig sind . . .

Es bestätigt sich immer wieder, daß die Bienen eines Stockes stechlustiger als die eines andern sind. Woran liegt das? Die Biene ist ein Haustier wie so viele andere, und sie nimmt die Entwicklung, sie zeigt sich so, wie man sie behandelt; kein Haustier bildet darin eine Ausnahme. Es wäre aber nicht zutreffend, hier von bewußter schlechter Behandlung zu reden. Jeder Eingriff in den Stock erscheint den Bienen als eine Gefahr und die Insassen bereiten sich zur Abwehr vor. Besonders sind Eingriffe ins Brutnest den Bienen unangenehm, und daher sollen solche auch nur in dringendsten Fällen vorgenommen werden. Jede Arbeit soll ruhig, nicht hastig geschehen. Und dann ist es sehr wichtig, eine passende Zeit zu wählen. So arbeite man an schwülen Gewittertagen wenig oder gar nicht am Stocke. Ebenso arbeite man weder früh noch spät abends. Und dann bleibe man dem Stocke fern, wenn man stark erhitzt ist oder gar schwitzt. Der Schweißgeruch scheint den Bienen sehr unangenehm zu sein. Während der Arbeit am Stocke soll sich der Imker auch geistiger Getränke enthalten.

Die Beerenweinbereitung im Haushalt.

Aus den meisten Beerenarten des Gartens und Waldes kann ein wohlschmeckender und haltbarer Wein hergestellt werden. Wenn man weiß, was bei der Weinbereitung zu beachten ist und alle Bedingungen getreulich erfüllt, wird ein Mißerfolg kaum eintreten. Der Anfänger begeht gewöhnlich den Fehler, daß er den Säften zu viel Wasser zusetzt. Er bedenkt nicht, daß aus Wasser und Zucker kein Wein entstehen kann, ferner, daß bei gleicher Behandlung nicht alle Beeren ein einwandfreies und bekömmliches Getränk ergeben. Die Ursache liegt in der Beschaffenheit der Beeren. Gehaltreiche, saure Beeren lassen eine starke Verdünnung des Saftes zu, während süße nur geringe Wassermengen vertragen. Zur Weinbereitung eignen sich deshalb vor allem Johannisbeeren und Heidelbeeren, während Erd- und Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Kirschen nur zu stark gezuckerten und alkoholreichen Süßweinen zu gebrauchen sind. Die Früchte müssen vor allem gut reif sein, weil sie dann nicht allein die größte Saftausbeute geben, sondern auch den vollen Wohlgeschmack haben. Unreife Beeren sind gar nicht, halbreife nur zur Geleebereitung zu gebrauchen, denn der Saft geliert. Beim Vermischen mit Wasser tritt der Fehler wohl nicht so auffällig hervor, wohl aber bei und nach der Gärung, wenn die schleimigen und gelierenden Bestandteile sich ausscheiden. Langes Liegen und Erwärmen der Beeren ist zu vermeiden, weil dadurch der Geschmack nachteilig beeinflußt wird. Die Beeren müssen vor dem Vermosten gewaschen und nach dem Ablaufen des Wassers sofort in einer Beerenmühle zermahlen werden. Dann preßt man den Saft auf einer hölzernen Presse ab. Der Fruchtbrei wird zu diesem Zwecke in Preßsäcke gefüllt, die mit Holzrost oder Weidengeflechtzwischenlagen in den Preßkorb eingelegt werden. Das Anziehen der Preßspindel darf nur allmählich geschehen, damit die Säcke nicht platzen. Mit Eisen soll der Saft nicht in Berührung kommen, weil er sonst mißfarbig wird. Man vermeidet deshalb ein eisernes Biet bei der Presse, wenn es nicht gut emailliert ist, und nimmt zum Auffangen des Saftes nur Ton- und Holzgefäße. Der gewonnene Saft darf nicht an der Luft und Wärme stehen bleiben, weil er sonst in Gärung übergeht und essigstichig wird. Wer nur kleine Mengen Saft preßt, bedient sich einer gut verzinkten Beerensaftpresse, die das Zerkleinern und Abpressen in einem Arbeitsgang erledigt.

*

Obstwein-Rezepte.

Wer nicht nach der Zucker- und Säurebestimmung den notwendigen Wasser- und Zuckerzusatz berechnen kann, arbeitet am besten nach ausprobierten Vorschriften. Diese sind auf Grund jahrelanger Erfahrungen entstanden und deshalb zuverlässig. Die Wasser- und Zuckermenge wird verschieden bemessen, je nachdem ein Tisch- oder Likörwein hergestellt werden soll. Die Vorschrift lautet:

Für Tischwein aus roten Johannisbeeren: 1 Liter Saft und 1³/₄ Liter Wasser, bei sehr sauren Beeren höchstens 2 Liter Wasser. Auf 1 Liter dieses verdünnten Saftes sind je nach der Schwere des Weines 150—180 Gramm Zucker zu geben.

Für süßen oder Likörwein sind auf 1 Liter Saft 1¹/₂ Liter Wasser und auf 1 Liter Mischung vor der Gärung 330 Gramm Zucker zuzusetzen. Nach der Gärung wird mit 2—6 Kilo Zucker, auf 100 Liter Most berechnet, noch einmal nachgezuckert.

Für Tischwein aus weißen Johannisbeeren besteht die Mischung aus 1 Liter Saft und 1¹/₄ Liter Wasser. Zu 1 Liter Mischung kommen 180 Gramm Zucker.

Für Likörwein: 1 Liter Saft, 1 Liter Wasser, Zucker wie beim roten Johannisbeerlikörwein.

Bei Heidelbeerwein nimmt man auf 1 Liter Saft nur ¹/₂ Liter Wasser, und auf 1 Liter Mischung 300 Gramm Zucker, wenn der Wein herb sein soll. Für milden Wein werden auf 1 Liter Saft ³/₄ Liter Wasser und 350 Gramm Zucker auf den Liter Mischung nötig. Auf 25 Liter Most werden 10 Gramm Chlorammonium zugesetzt, um die Gärung zu fördern.

Beim Stachelbeerwein besteht das Mischungsverhältnis aus 1 Liter Saft und ³/₄—1 Liter Wasser, sowie 180 Gramm Zucker auf 1 Liter Mischung für Tischwein. Meistens wird aber ein Likörwein hergestellt, weil er besser schmeckt. Derselbe besteht aus 1 Liter Saft und ¹/₂ Liter Wasser, sowie 250 Gramm oder 330 Gramm Zucker für schweren Wein, stets auf 1 Liter Mischung berechnet. Später wird nach dem ersten Abstich 1 Liter Wein noch mit 40—60 Gramm Zucker nachgesüßt.

Zum Kirschwein eignen sich nur Sauerkirschen. Süßkirschen dürfen wenigstens nicht gewässert werden. Die Früchte sind mit den Steinen zu mahlen. Dem Sauerkirschensaft gibt man auf 1 Liter ½ Liter Wasser, ferner 300 Gramm Zucker auf 1 Liter Mischung.

Himbeerwein verträgt nur ³/₄—1 Liter Wasser auf 1 Liter Saft und 300—500 Gramm Zucker auf 1 Liter Mischung.

Brombeersaft soll auf 1 Liter mit 200—300 Gramm Zucker versetzt werden. Eine Verdünnung mit Wasser ist nur bei sehr gehaltreichem Saft mit ¹/₂ Liter auf 1 Liter Saft ratsam.

*

Vergärung ohne Wasser.

Man kann auch den Beerensaft von sämtlichen Fruchtarten ohne Wasserzusatz nur unter Beigabe von Zucker vergären, wenn eine sehr kräftige Gärhefe verwendet wird. Diese gehaltreichen Weine sind dann vor dem Genusse mit Wasser zu verdünnen. Der Zuckerzusatz geschieht bei allen Beerensäften in der Weise, daß man erst die Saftmenge feststellt, dann das nötige Wasser und den Zucker. Dieser wird im Wasser gelöst und dem Saft zugegossen. Es darf nur reines, kalkfreies Wasser und ungeblauter Raffinadezucker (am besten Lompenzucker) verwendet werden. Der gemischte Saft wird Most genannt. Man füllt ihn in ein Faß oder in einen Glasballon, doch so, daß das Gefäß nicht ganz voll wird und setzt einen Gärspund auf. Dieser soll den Luftzutritt verhüten. Das Übergärenlassen, wie noch vielfach üblich, ist ein grober Fehler, weil derselbe den Essigstich des Weines zur Folge hat. Der Luftabschluß ist unerläßlich. Selbstverständlich muß der Gärspund die Kohlensäure, welche bei der Gärung entsteht, entweichen lassen. Um eine lebhafte Gärung zu erreichen, die eine Hauptsache ist, setzen wir dem Most eine gärkräftige Weinhefe zu. Bier- oder Bäckerhefe ist nicht zu gebrauchen. Die beste reine Gärung bewirkt eine Reinhefe von einer Hefezuchtstation. Die Gärung tritt nur bei gleichmäßiger Wärme von 20—25 Grad Celsius ein. Deshalb muß das Gärgefäß in einem Raume untergebracht sein, der warm genug ist. Je nach der Hefe und der Mostart dauert die Gärung 6—8 Wochen, manchmal auch länger. Stark gezuckerte Moste brauchen längere, Tischweine kürzere Zeit. Nach 4—6 Monaten wird der Most zum ersten Male von der Hefe auf ein frisch geschwefeltes Faß fast spundvoll abgezogen und zur Nachgärung und Lagerung nochmals mit einem Gärspund versehen. Er kann jetzt kühler liegen. Guter Beerenwein wird erst nach mehrmaligem Abstich und nach jahrelanger Lagerung flaschenreif. Eine Hauptsache ist, daß der Most nicht der eigenen oder wilden Gärung überlassen bleibt, sondern eine gute Hefe zugesetzt wird. Gärgefäße dürfen nicht mit Schwefel eingebrannt werden, weil er die Gärung verhindert. Der Gärspund kann nicht durch einen aufgelegten Lappen oder dergleichen ersetzt werden. Ein guter Gärspund aus Zinkblech und Holz kostet höchstens 1,50 RM, aus Ton ungefähr 75 Pfennige. Diese Ausgabe darf nicht unterbleiben; sonst riskiert man, daß der ganze Most durch den Essigstich verdorben wird.

J. Schn.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.